

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	04 Mars 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	129 €uros TTC
Coût HT :	107,50 €uros HT
Durée :	½ jour - 3 heures 30
Coût heure/stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

MAITRISER LA QUALITE ET LES RISQUES DU CONDITIONNEMENT

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► Etudier les données économiques, techniques et pratiques des opérations de bouchage liège et du choix du matériel.

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

1. **Historique du bouchon et de la production du liège**

2. **Elaboration du bouchon**

3. **Classification qualitative des bouchons**

4. **Les contrôles qualités**

   • Mesure de la force d'extraction
   • Mesure d'étanchéité
   • Mesure qualitative de la pression hydrostatique
   • Autres matériels de contrôle (humidité, dimensions...)

5. **L’intérêt du bouchage « liège » dans la qualité et la conservation du vin en bouteille**

6. **Les produits de remplacement**

7. **Utilisation du matériel**

   • Choix qualitatif et implication économique
   • Modalités de bouchage, matériel de bouchage adéquat

8. **Les défauts majeurs et leur incidence sur la qualité des vins**